CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Capocollo des Pouilles	13
Cecina de bœuf et huile de fenouil torréfié	13

Menu dégustation 80
Cinq services

Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Tripes cuisinées des heures, haricots de Paimpol, fraîcheur de céleri perpétuel, jalapeños	17
Sardines des côtes bretonnes à la flamme, fenouil croquant, prune au shiso, combava, dashi monté comme une vinaigrette	18
Tartelette de champignons sauvages, figues fraîches, émulsion de persil, vinaigre de livèche	19
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Langoustines de nos côtes juste raidies, étuvée d'oseille, sauce émulsionnée au galanga, citron	26

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	19
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	15
Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche, mandarine givrée et agrumes confits, crème vanillée, gelée de cognac	15
La vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	17

PLATS

La suggestion du jour (valable uniquement au déjeuner, hors week-ends et jours fériés)	22
Raviole gourmande de courge butternut, châtaignes rôties, mousse de parmesan, citron noir et jus végétal	29
Canard colvert en deux façons, le filet rosé, la cuisse confite, jeunes betteraves fumées, salmis de seiche, roquette sauvage	29
Saint-Jacques de chez Rigault juste saisies, endives braisées à l'orange, châtaignes croustillantes et jus de barbe émulsionné au kalamansi	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	38
Ris de veau croustillant et laqué, champignons sauvages et tombée d'épinards, crème au savagnin, purée moelleuse	49
Lièvre à la Royale façon Antonin Carême, salsifis au café, champignons des bois et purée moelleuse	60

Prix nets en euros,
taxes et service compris.

41-43 Rue Catherine
de La Rochefoucauld
75009 Paris

Horaires d'ouverture:
mardi — samedi
12h-14h & 19h-22h

01 42 81 00 17
contact@schmittrestaurant.fr
@restaurant_benjaminschmitt

BENJAMIN SCHMITT
RESTAURANT

CARTE

APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Capocollo of Puglia	13
Beef cecina and roasted fennel oil	13

Tasting Menu 80
Five Courses

For the entire table until
13h30
&
21h30

STARTERS

Slow-cooked tripe, Paimpol beans, lovage, jalapeños	17
Flame-grilled sardines from Brittany, fennel, plum with shiso, kaffir lime, dashi vinaigrette	18
Mushroom tartlet, fresh figs, parsley emulsion, lovage vinegar	19
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Lightly seared local langoustines, sorrel, galangal emulsion, lemon	26

DESSERTS

Cheese platter	19
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frozen coffee, hazelnut praline	15
Mont Blanc with Ardèche chestnut cream, iced mandarin and candied citrus, vanilla cream, cognac jelly	15
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light vanilla cream, caramelized pecan ice cream	17

MAIN COURSES

Today's suggestion (Available only at lunch, excluding weekends and public holidays)	22
Ravioli stuffed with butternut squash, roasted chestnuts, Parmesan mousse, black lemon and vegetable jus	29
Mallard duck, rosé breast, confit leg, smoked beets, cuttlefish salmis, rocket salad	29
Seared scallops from Rigault family, braised endives with orange, crispy chestnuts, scallop-beard juice with calamansi	34
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	38
Crispy and glazed sweetbread, wild mushrooms and spinach, Savagnin cream sauce, mashed potatoes	49
Hare à la Royale Antonin Carême style, salsify with coffee and wild mushrooms, mashed potatoes	60

Prix nets en euros,
taxes et service compris.

41-43 Rue Catherine
de La Rochefoucauld
75009 Paris

Horaires d'ouverture:
mardi — samedi
12h-14h & 19h-22h

01 42 81 00 17
contact@schmittrestaurant.fr
@restaurant_benjaminschmitt

BENJAMIN
SCHMITT
RESTAURANT